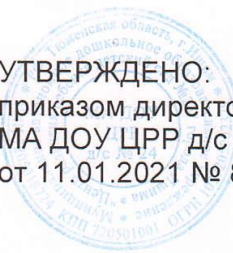


СОГЛАСОВАННО:
на Управляющем совете
МА ДОУ ЦРР д/с № 24
протокол от 11.01.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
МА ДОУ ЦРР д/с № 24
от 11.01.2021 № 8 о/д



**Положение
о порядке питания воспитанников
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Центр развития ребёнка детский сад № 24»
города Ишима**

ПРИНЯТО:
на заседании общего собрания
трудового коллектива
МА ДОУ ЦРР д/с № 24
протокол от 11.01.2021 № 1

с учетом мнения профсоюзного
комитета МА ДОУ ЦРР д/с № 24
протокол от 11.01.2021 № 1

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребёнка детский сад № 24» города Ишима (сокращённое наименование – МА ДОУ ЦРР д/с № 24, далее по тексту – Учреждение) разработано в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение принимается на заседании общего собрания трудового коллектива с учетом мнения профсоюзного комитета и согласуется на заседании Управляющего совета.

1.3. Утверждается Положение приказом директора Учреждения и действует до момента принятия нового.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.5. Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинскую сестру Учреждения.

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным руководителем Учреждения.

2.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в энергии и основных пищевых веществах, с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов.

2.3. При составлении меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи:

завтрак – 20 -25%, второй завтрак 5 %, обед —30- 35%, полдник – 10- 15 %.

2.4. В примерном меню обязательно приводятся ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

2.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи-второй завтрак, включающий напиток или сок или свежие фрукты. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования

с директором Учреждения, запрещается.

2.8. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой в меню-требование вносятся изменения, заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.10. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

2.11. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объёму разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры и представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в «Журнале бракеража готовой продукции и кулинарных изделий» результатов оценки готовых блюд.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, с медицинской сестрой осуществляется С - витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому директором Учреждения.

3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 5-и лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатники, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся I блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя

- убирает со столов салатники;
 - воспитанники приступают к приёму I блюда;
 - по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
 - подаётся II блюдо;
 - приём пищи заканчивается приёмом III блюда.
- 3.9. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

4. Мониторинг питания

4.1. Мониторинг питания представляет собой сбор информации о качестве питания воспитанников путём изучения количества пищевых отходов готовых блюд и кулинарных изделий.

4.2. Мониторинг питания позволяет решить следующие задачи:

- получение объективной информации о качестве питания воспитанников;
- наблюдение за питанием воспитанников на группах;
- замер количества отходов после принятия пищи;
- выявление блюд, дающих наибольшее количество отходов;
- анализ результатов мониторинга.

4.3. Проведение мониторинга питания осуществляет комиссия по питанию, в которую входят: медицинская сестра и представители родительской общественности.

4.4. Анализ и оценка результатов мониторинга оформляются справкой с личными подписями членов комиссии.

5. Порядок учёта питания

5.1. В начале календарного года директором Учреждения издаётся приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

5.3. На следующий день, в 9.00 медицинская сестра предоставляет сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности воспитанников:

- отсутствующие воспитанники снимаются с питания;
- продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад по акту;
- возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, полдника не производится, если они прошли тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.5. В случае повышения численности воспитанников, выписывается дополнительное меню-требование на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.6. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.